

## **Avaliação da dispersão da levedura *starter* - Zymaflore VL1 de Laffort Oenologie, em ambiente natural na proximidade de adegas da Região dos Vinhos Verdes**

**D. Schuller**<sup>1\*</sup>, L. Quintas<sup>1</sup>, S. Dequin<sup>2</sup> and M. Casal<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Centro de Ciências do Ambiente, Departamento de Biologia, Universidade do Minho, 4710-057 Braga, Portugal <sup>2</sup> Institut National de la Recherche Agronomique, UMR Sciences pour l'Oenologie, Place Viala, 34060 Montpellier, France.

\* [dschuller@bio.uminho.pt](mailto:dschuller@bio.uminho.pt)

Nos últimos 20 anos, foi seleccionado um elevado número de estirpes da levedura *Saccharomyces cerevisiae* tendo em vista a sua aplicação em enologia. Hoje em dia, cerca de 50% da produção total de vinho na Europa é obtida através do uso destas leveduras industriais, comercializadas por várias empresas. Do ponto de vista ecológico tratam-se de estirpes não-indígenas de *S. cerevisiae*, que são introduzidas anualmente no ecossistema na zona da adega. Conhecer a capacidade de adaptação e/ou dispersão destas estirpes no ambiente natural, e em zonas geográficas distintas, constituiu o objectivo do presente trabalho. A duração prevista destes estudos é 3 anos.

Seleccionaram-se três vinhas localizadas na proximidade de adegas da região demarcada dos Vinhos Verdes: Quinta de Covela (S. Tomé de Covela/Baião), Quinta do Ameal (Ponte de Lima) e Provam (Monção). O critério de selecção das adegas assentou no facto de estas distanciarem mais de 10 km entre si e de utilizarem continuamente a levedura *starter* (Zymaflore VL1 de Laffort Oenologie) nos últimos 5 anos. A colheitas das uvas foi realizadas em seis pontos de amostragem em campanhas pré-vindima e pós-vindima. Foram realizadas 36 vinificações à escala laboratorial (0,5 l de mosto proveniente de cerca de 2 Kg de uvas), à temperatura de 20°C. Em cada microvinificação recolheram-se 30 colónias nos pontos da fermentação alcoólica correspondentes à perda de 30g/l (fase intermédia da fermentação) e de 70g/l (fase final da fermentação). A identificação das estirpes isoladas foi realizada por análise dos padrões de amplificação de sequências  $\partial$  [1, 2] e por análise dos padrões de restrição de DNA mitocondrial [3]. Na Quinta de Covela, e apenas no ponto mais próximo da adega se detectaram colónias com padrões idênticos à VL, tanto na amostra pré-vindima (3%), como na amostra pós-vindima (97%).

[1] Lavallée, F., Salvas, Y., Lamy, S., Thomas, D.Y., Degré e Dulau, L. 1994. Am. J. Enol. Vitic., **45**: 86-91; [2]Ness, F., Lavallée, F., Dubourdieu, D., Aigle, M. 1993. J. Sci. Food Agric. **62**: 89-94.; [3]Querol, A., Barrio, E., e Ramón, D. 1992. System. Appl. Microbiol. **15**: 439-446.